ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (96) ноябрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

















www.gastromag.ru

■ теплый салат с беконом ■ скордалия, греческая закуска ■ рассольник с копченой грудинкой ■ суп из цветной капусты с гребешками ■ марокканское рагу ■ равиоли с уткой и брусничным соусом ■ рыба-талисман на пару с фасолью и шафраном ■ суп-пюре из помидоров ■ айнтопф из лапши с брюссельской капустой ■ жаркое из курицы ■ картофельно-пшенная запеканка ■ картофельные пирожки с черносливом ■ пирог с мандаринами ■ миндальный пирог с нектаринами ■ гватемальский любовный напиток ■ апельсиново-шоколадный мартини

ISSN 1728-6948

9 771728 694000 07022

2EME SALON DU CHOCOLAT МОСКВА-MOSCOU

фуд шоу



30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада

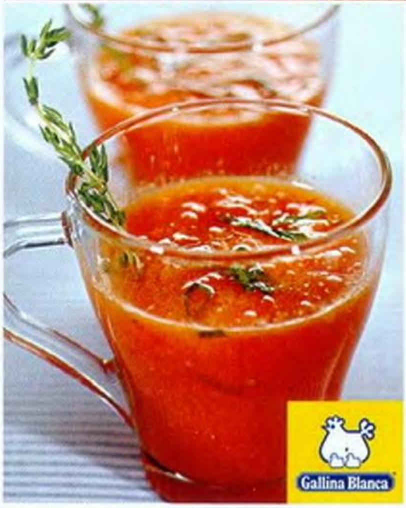
Дефиле в шоколадных платьях. Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шедевр «удержался» на модели. В этом году в дефиле покажут платья, созданные Валентином Юдашкиным, Дмитрием Логиновым, Кирой Пластининой и Жан-Поль Эваном, мастером шоколада №1 в мире. **«Самая большая чашка айриш-кофе Bushmills»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л старейшего ирландского виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД-ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Они будут выложены на полуобнаженных телах девушек-моделей! Ради «ФУД-ШОУ» на один день в Москву приедет сицилиец Манфреди Барбера, представитель четвертого поколения династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. С собой он привезет несколько десятков литров масла разных сортов, чтобы его ученики могли попробовать этот великолепный продукт, научились ценить его и отличать качественное масло от распространенных подделок. **Кухонная техника как искусство.** В сопровождении охраны на фестиваль прибудет «самая красивая в мире индукционная поверхность» Aurora от Electrolux. Этот титул был присвоен ей на крупнейшей дизайнерской выставке DesighEx NZ, проходившей в Новой Зеландии летом этого года. **Благотворительные аукционы.** На одном из них с молотка пустят коллекцию «12 стульев» – специальный проект журнала «Ручная работа». 12 старых стульев благодаря талантливым дизайнерам и художникам обрели новый вид. Более того, они стали по-настоящему драгоценными: их начинили подарками, а в один из стульев, согласно известной литературной традиции, зашили бриллианты. **Семейный праздник.** Детские площадки оборудуют всем необходимым для отдыха и развлечений: мягкими домиками, удобной мебелью, игрушками. Маленькие посетители фестиваля смогут принять участие в театрализованных представлениях и «тест-драйве» детских автомобилей; стать зрителями показательных выступлений игрушечных радиоуправляемых вертолетов и вступить в дискуссию с Эйнштейном; посетить модный показ, на котором йоркширские терьеры в сопровождении «звездных» хозяев продемонстрируют стильные новогодние костюмы; вместе с родителями научиться готовить обед, делать подарки и новогодние украшения своими руками. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

* Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в программу







Дорогие друзья!

Завершен конкурс на лучшие рецепты быстрого семейного обеда. Экспертная комиссия уже приступила к обсуждению ваших писем, и в следующем номере мы назовем счастливого обладателя кастрюли для быстрого приготовления Tefal Sesame.

Не так много времени осталось и до подведения итогов конкурса для влюбленных в кулинарию, который проводят «Школа гастронома» и компания АКМАЛЬКО. Поэтому если вы хотите отметить День святого Валентина в Париже, поужинать вдвоем с любимым человеком в одном из ресторанов Москвы или провести вечер в уютной французской кофейне, поспешите прислать оригинальный рецепт горячего блюда и два защитных колпачка от бутылочек «Акмалько». Ну а подробности вы можете узнать в «Школе гастронома» № 17 (стр. 7), а также на сайте www.akmalko.ru.



Желаем удачи.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

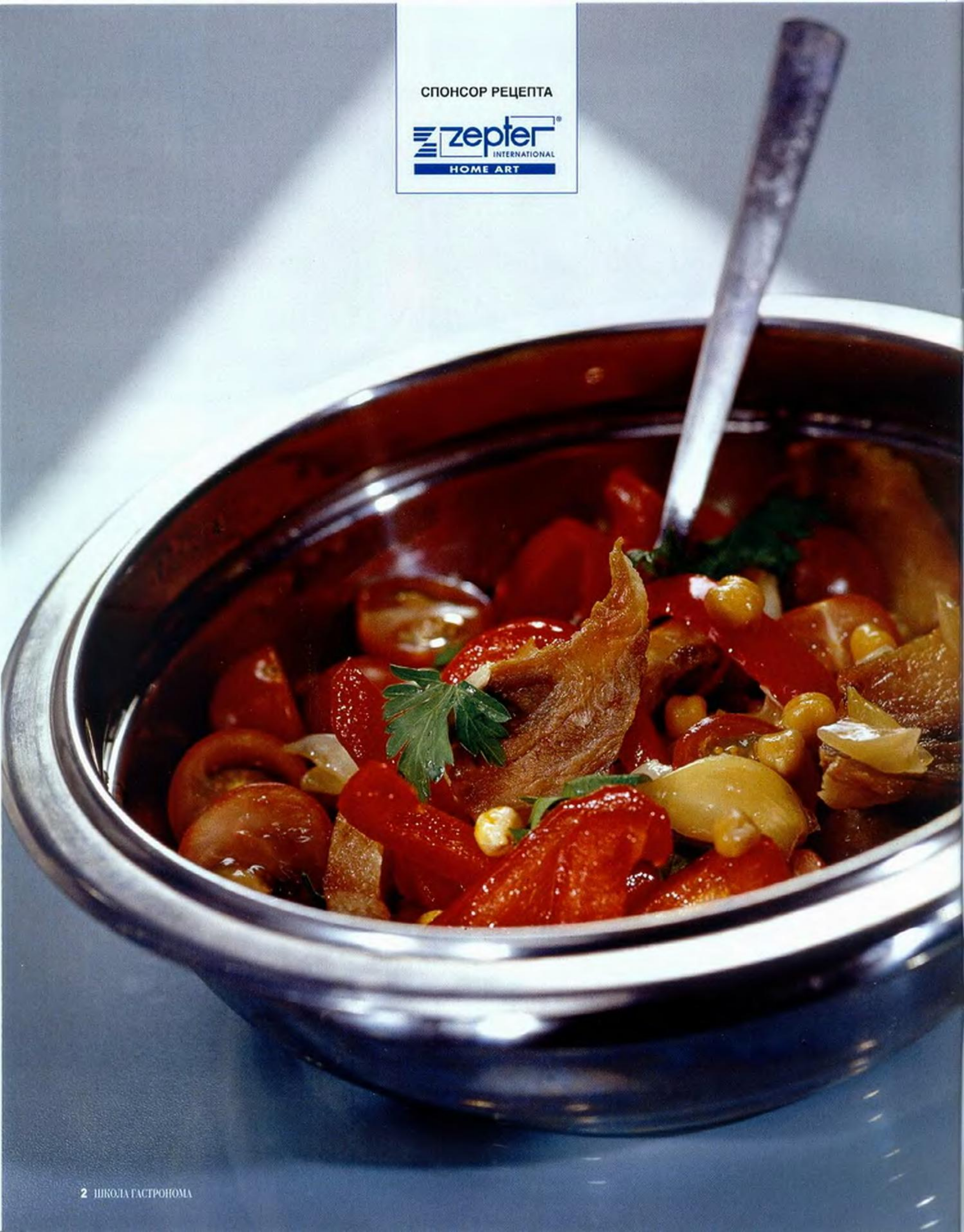
сложность приготовления блюд

- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с помощью продуктов GALLINA BLANCA
- * полезный совет

содержание

СПОНСОР РЕЦЕПТА

zepter INTERNATIONAL HOME ART



теплый салат с беконом



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** нута
- **300 г** копченого бекона
- **20** помидоров черри
- **2** сладких перца
- **12** неочищенных зубчиков чеснока
- **1** стакан куриного бульона
- • пучок зеленого лука
- **3** веточки петрушки
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **2 ст. л.** бальзамического уксуса
- • белый перец, соль по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8
1 порция: 509 ккал
белки – 17,5 г, жиры – 33,4 г, углеводы – 34,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нут промыть, положить в **«Вакси-емкость»** от **Zepter**, влить горячую воду и закрыть крышкой. Вакуумировать с помощью **насоса «Вакси»**, оставить на 20 мин.

*** В разреженном воздухе горох быстро станет мягким.**

2 Перцы нарезать продольными полосками. Зеленый лук вымыть, обрезать белые головки, разрезать каждую пополам. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Петрушку промыть, обсушить, разобрать на листики. Бекон нарезать кусочками.

3 Разогреть **гриллер Zepter** так, чтобы стрелка термоконтроллера находилась в середине желтого поля. Не добавляя масло, обжарить с одной стороны бекон, 3 мин. Затем обжарить перцы, 3 мин.

4 Горох переложить в **кастрюлю Zepter**, добавить чеснок и куриный бульон.

5 Накрыть **крышкой «Синхро-Клик»** от **Zepter** и готовить 10 мин. Добавить обжаренный бекон, головки лука и тушить еще 10 мин. под обычной крышкой.

6 Отбросить горох с овощами и беконом на дуршлаг, выложить в салатницу. Добавить обжаренный перец, помидоры и листики петрушки. Заправить оливковым маслом и уксусом. Посолить и поперчить по вкусу. Перемешать и сразу же подать к столу.

КСТАТИ

Крышка «Синхро-клик» от Zepter превращает посуду Zepter в многофункциональную скороварку. Время приготовления различных блюд сокращается на 80%, а затраты электроэнергии – на 60%. Новая технология позволяет лучше сохранять витамины и питательную ценность продуктов.



скордалия, греческая чесночная закуска

М≈







ЧТО НУЖНО:

- **1** большая морковка
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **3** веточки петрушки
- **1** луковица
- **3** горошины черного перца
- **500 г** картофеля
- **5** крупных зубчиков чеснока
- **200 мл** растительного масла
- **20** кусков черного хлеба
- сок 1 лимона
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10–12
1 порция: 269,1 ккал
белки – 3,6 г, жиры – 18,8 г, углеводы – 21,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

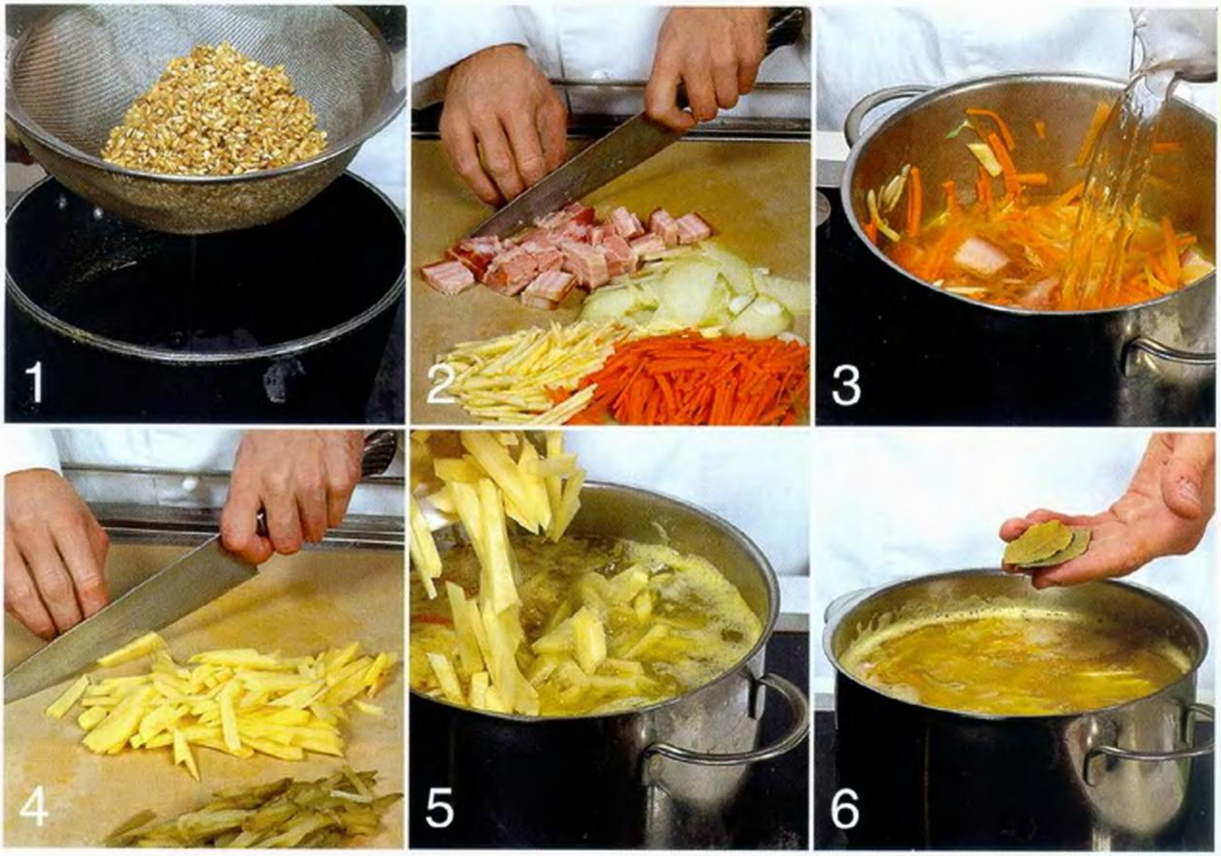
1 Картофель, лук и морковь очистить, нарезать крупными кусками. Положить морковь, петрушку и лук в кастрюлю с водой, довести до кипения. Варить 15 мин. Добавить сельдерей и картофель, варить еще 20–25 мин. Шумовкой переложить картофель в миску.

2 Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью. Половину картофеля размять толкушкой в пюре, добавить чесночную массу, перемешать. Оставшийся картофель размять с 180 мл растительного масла и лимонным соком. Соединить обе массы и тщательно перемешать. Приправить солью по вкусу. Черный хлеб обжарить в оставшемся растительном масле, подать к закуске.


Сыр
Ламбер
Легкий 15%
Успех сыра «Ламбер» вдохновил сыроделов компании «Вимм-Билль-Данн»
на создание нового сорта «Ламбер Легкий». Этот низкожирный сыр создан
для тех, кто следит за фигурой и заботится о своем здоровье.
Сыр
Ламбер
Легкий 15%
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



рассольник с копченой грудинкой



ЧТО НУЖНО:

- **150 г** перловой крупы
- **600 г** копченой грудинки
- **2 л** куриного или овощного бульона
- **3** соленых огурца
- **0,5** стакана огуречного рассола
- **3** картофелины
- **1** морковка
- **1** луковица
- **50 г** корня сельдерея
- **2** лавровых листа
- **4** горошины черного перца
- растительное масло для обжаривания
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 542,3 ккал
белки – 10,5 г, жиры – 46,2 г, углеводы – 21,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перловку перебрать, промыть в нескольких водах. Поместить крупу в дуршлаг, поместить на кастрюлю с кипящей водой, накрыть крышкой. Распаривать 35 мин.

2 Грудинку нарезать небольшими кусочками. Морковь, сельдерей и лук очистить, порезать тонкой соломкой. Разогреть в кастрюле немного растительного масла, обжарить грудинку, 5 мин. Добавить овощи и готовить еще 4 мин.

3 Влить в кастрюлю бульон, добавить перловку. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 мин.

4 Огурцы очистить от кожицы, мякоть нарезать соломкой и положить в отдельный сотейник. Влить рассол. Довести до кипения и снять с огня.

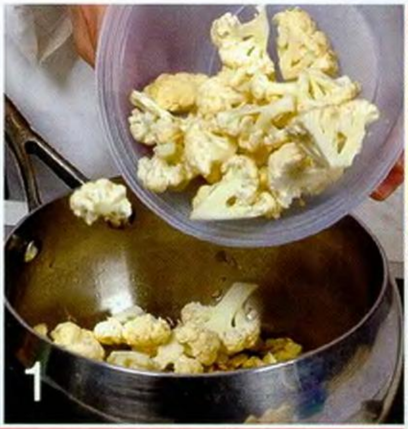
5 Картофель очистить, нарезать соломкой и добавить в суп. Варить 5 мин.

6 Добавить в рассольник огурцы вместе с отваром, лавровые листья и горошины перца. Если необходимо, посолить по вкусу. Варить 10 мин. Снять с огня и разлить по тарелкам.

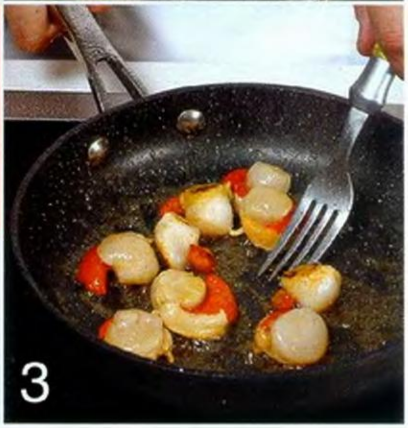
Подавать со сметаной.

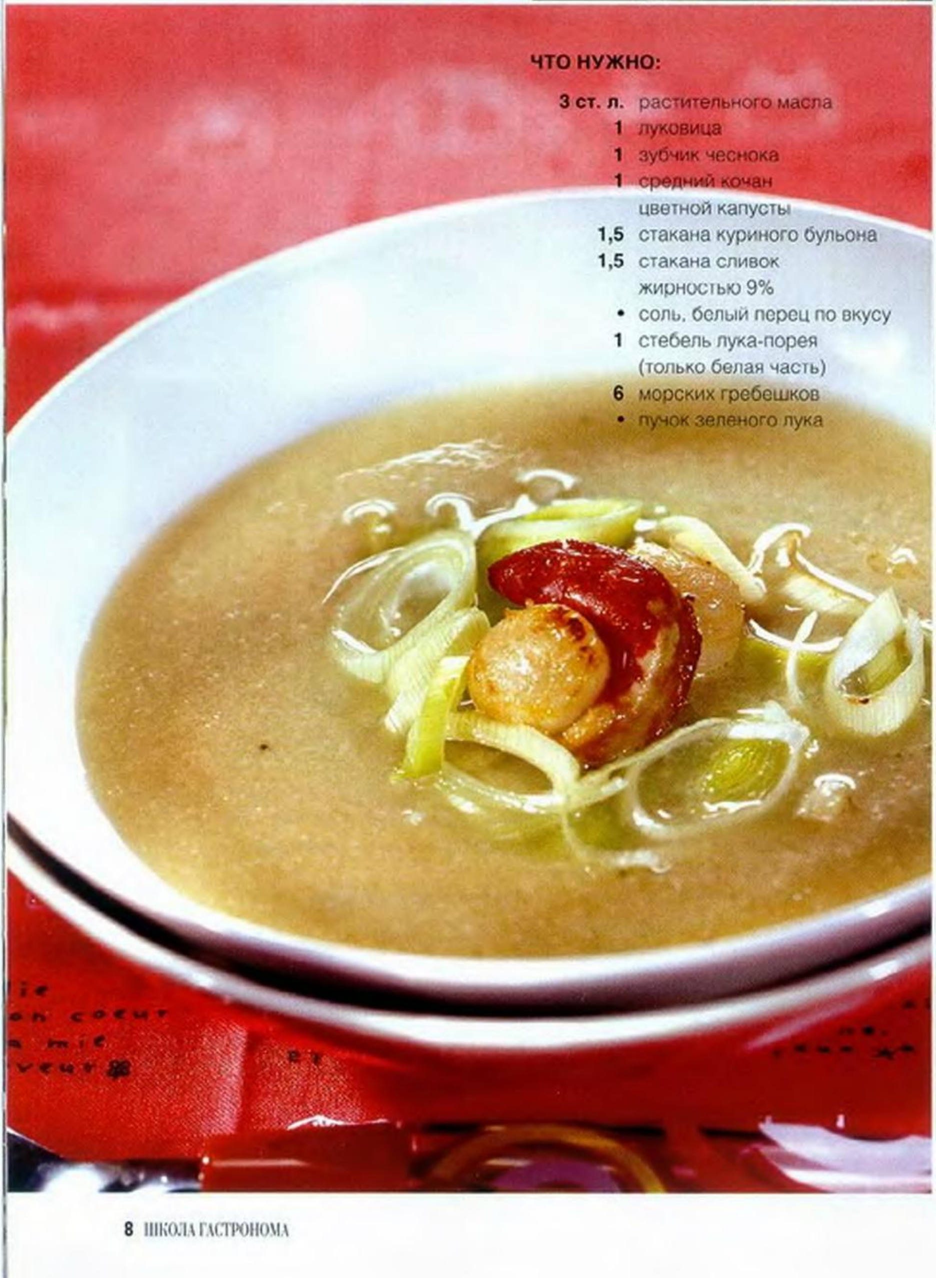
суп из цветной капусты с гребешками

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 289,2 ккал
белки – 21,3 г, жиры – 17,0 г, углеводы – 12,7 г









ЧТО НУЖНО:

- **3 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **1** зубчик чеснока
- **1** средний кочан цветной капусты
- **1,5** стакана куриного бульона
- **1,5** стакана сливок жирностью 9%
- • соль, белый перец по вкусу
- **1** стебель лука-порея (только белая часть)
- **6** морских гребешков
- • пучок зеленого лука

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Разогреть в кастрюле 2 ст. л. растительного масла, обжарить лук и чеснок, 5 мин. Добавить капусту, бульон и сливки. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 мин.

2 Измельчить суп в блендере, вернуть в кастрюлю. Приправить солью и перцем. Прогреть до нужной температуры.

3 Порей нарезать тонкими кольцами, уложить в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 1 мин. Разогреть оставшееся растительное масло. Гребешки слегка присыпать солью и перцем, обжарить по 2 мин. с каждой стороны.

Суп разлить по тарелкам, в центр каждой положить горкой немного порея и 1 гребешок. Посыпать измельченным зеленым луком.

www.zanussi.ru

дверца нашего нового духового шкафа открывается вбок,



потому что так удобнее

Удобнее и привычнее! Ведь именно так открываются и окна, и книги, и духовой шкаф Zanussi с боковым открыванием двери. Удобно с любой точки зрения!

ЖИЗНЬ В УДОВОЛЬСТВИЕ. ДОКАЗАНО ZANUSSI

СПОНСОР РЕЦЕПТА



марокканское рагу с колбасками



ЧТО НУЖНО:

- **400 г** колбасок из баранины
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **0,5 ч. л.** семян кориандра
- **по 5** горошин черного и душистого перца
- **2** большие морковки
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **400 мл** мясного бульона
- **400 г** консервированных томатов в собственном соку
- **400 г** консервированной белой фасоли
- **4** веточки мяты
- • соль по вкусу
- • щепотка горчичных семян

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 481,5 ккал
белки – 24,2 г, жиры – 32,2 г, углеводы – 23,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить, раздавить. Морковь и пастернак очистить, разрезать вдоль на 4 части. Колбаски нарезать кусочками длиной 4 см.

2 Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем колбаски до золотистого цвета, 8 мин. Шумовкой переложить колбаски на блюдо, отставить. Сковороду оставить на слабом огне, вытопившийся из колбасок жир не сливать.

3 Кориандр, горошины перца и горчичные семена растолочь в ступке.

4 Положить в сковороду лук. Готовить на среднем огне 4 мин. Добавить чеснок и толченые специи, готовить 1 мин. Добавить морковь, пастернак и томаты.

5 Влить бульон. Довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть крышкой и тушить 20 мин.

6 Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть, затем добавить в рагу вместе с колбасками. Готовить без крышки 5 мин. Посолить, добавить разобранную на листики мяту, перемешать и через минуту снять с огня.



равиоли с уткой и брусничным соусом

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **500 г** муки
- **0,5** стакана молока
- **2 ч. л.** растительного масла
- **1** яйцо
- щепотка соли

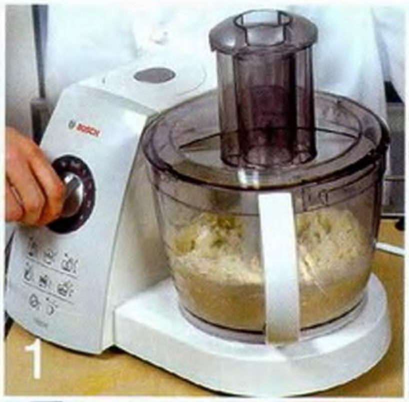
Для фарша:

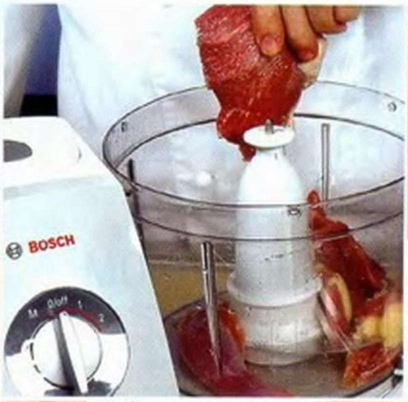
- **500 г** мяса утки
- **1** луковица
- **0,5** кочана китайской капусты
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец

Для соуса:

- **200 г** брусники
- **2 ст. л.** воды
- **1/4** стакана сахара
- **1** бутон гвоздики
- щепотка корицы

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
1 порция: 694,6 ккал
белки – 28,6 г, жиры – 27,6 г, углеводы – 83,1 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Поместить яйцо, 1/3 стакана воды и молоко в **кухонный комбайн Bosch MCM 5540** и взбить в течение 10 сек. Просеять муку. Используя **тестомесильные крюки кухонного комбайна,** замесить тесто, постепенно добавляя муку в жидкую смесь и вливая растительное масло. Скатать тесто в шар, накрыть влажным полотенцем.

2 Мякоть утки пропустить через мясорубку **кухонного комбайна Bosch MCM 5540** с крупной решеткой.

3 Лук очистить. Используя разные **насадки кухонного комбайна,** нарезать лук и мелко нашинковать китайскую капусту.

4 Обжарить лук в сливочном масле, 4 мин., затем добавить капусту и жарить еще 2 мин. Утиный фарш соединить с обжаренными луком и капустой, добавить специи и перемешать.

5 Тесто скатать колбаской. Разрезать ее на куски толщиной 3–3,5 см и раскатать в тонкие лепешки. Выложить на каждую немного начинки, слепить края так, чтобы получился полумесяц. Варить в кипящей подсоленной воде 12 мин.

6 **Приготовить соус.** В блендере **кухонного комбайна Bosch MCM 5540** измельчить бруснику с сахаром. Поместить в кастрюлю, добавить горячую воду, корицу и гвоздику и варить до загустения. Подавать готовые пельмени с брусничным соусом.

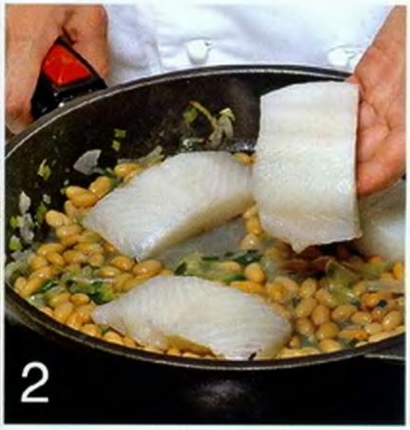
КСТАТИ

Bosch MCM 5540 (1100 Вт) – самый мощный среди кухонных комбайнов. С его помощью можно быстро приготовить сложные и энергоемкие блюда. А специальная подставка для комбайна, которая одновременно служит контейнером для хранения насадок, существенно экономит место на вашей кухне.



рыба-талисман на пару с фасолью и шафраном


1


2



ЧТО НУЖНО:

- **4** куска филе рыбы-талисман, по 150 г
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **400 г** белой консервированной фасоли
- • пучок зеленого лука
- • щепотка шафрана
- **1 ст. л.** **универсальной приправы «15 овощей» Gallina Blanca**

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 342,4 ккал
белки – 43,3 г, жиры – 12,7 г, углеводы – 13,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в сковороде масло, положить зеленый лук и шафран, уменьшить огонь. Готовить 2 мин. Добавить фасоль, влить 600 мл воды, довести до кипения. Добавить **универсальную приправу «15 овощей»**.

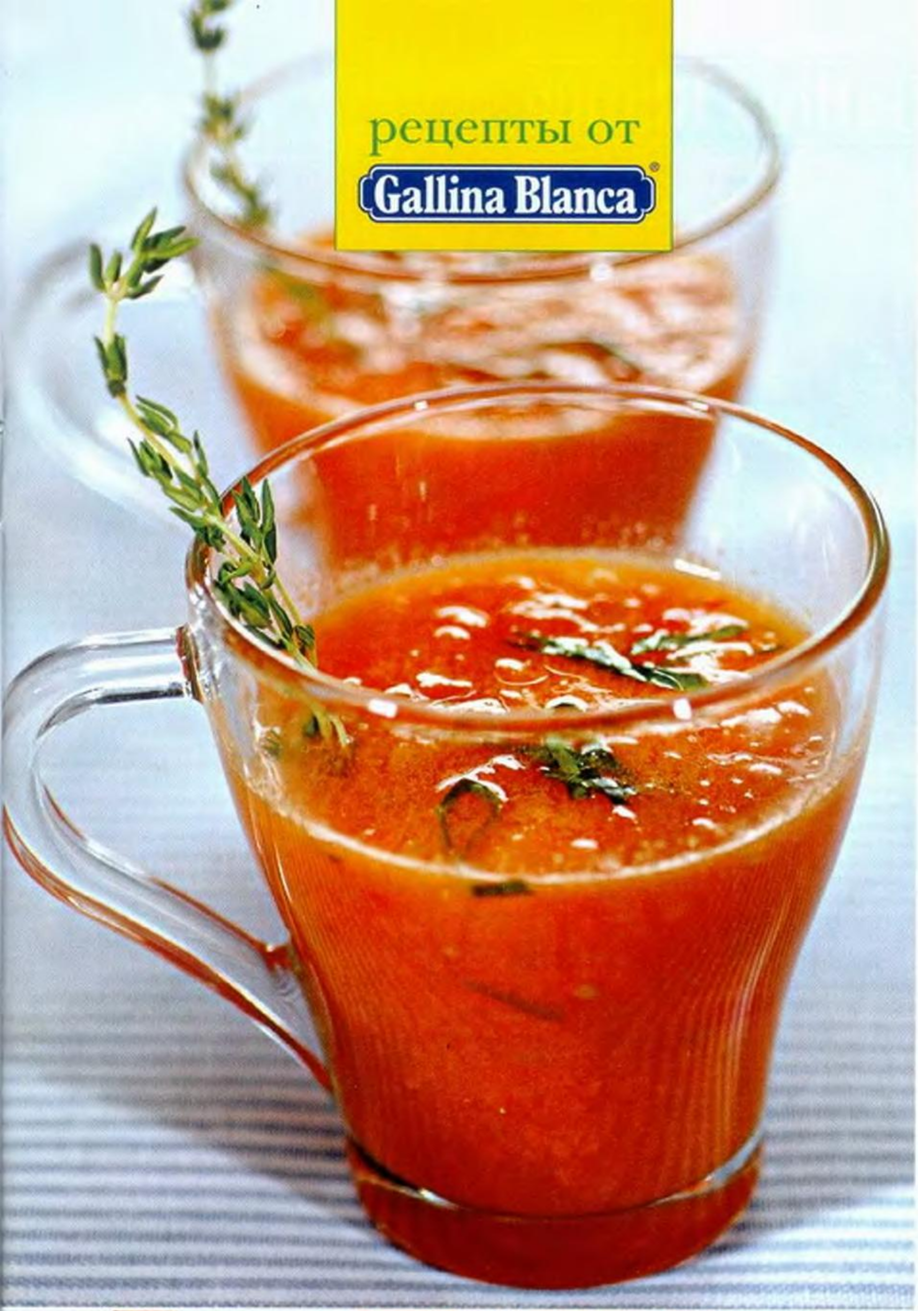
2 Филе вымыть, обсушить, уложить в сковороду поверх фасоли. Накрыть крышкой и готовить на несильном огне 10 мин.

КСТАТИ



В состав приправы Gallina Blanca входят целых 15 отборных овощей. Специалисты компании используют деликатный метод их высушивания, благодаря которому полезные свойства каждого продукта отлично сохраняются даже без добавления консервантов. Эта приправа подходит для супов, мясных, рыбных и овощных блюд.

рецепты от **Gallina Blanca**



суп-пюре из помидоров и базилика

ЧТО НУЖНО:

- **6** крупных помидоров
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2** луковицы
- **1** большая морковка
- **1 ч. л.** сахара
- **0,5 л** **КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **6 ст. л.** сметаны
- пучок базилика
- соль

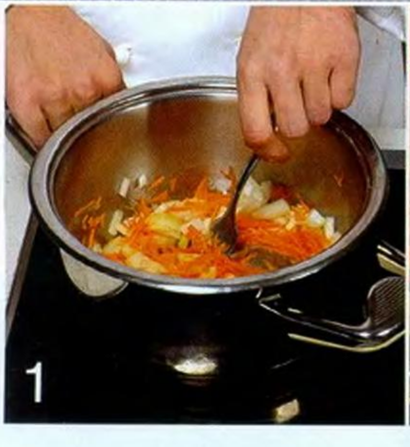
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 138 ккал
белки – 2,7 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 10,8 г

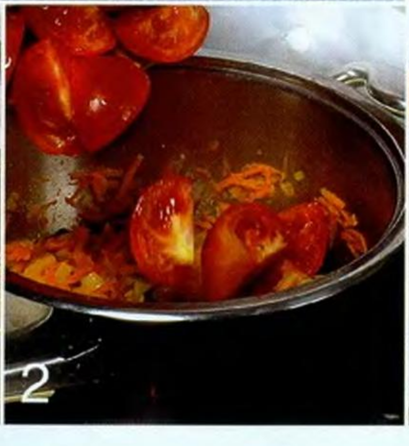
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, нарезать дольками. Лук и морковь очистить, порезать кубиками. Базилик вымыть, измельчить. Лук и морковь обжарить в кастрюле, 4 мин.

2 Добавить помидоры и сахар, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, помешивая, 15 мин.

3 Измельчить овощи в блендере, вернуть в кастрюлю. Влить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, добавить 0,5 л горячей воды, соль по вкусу и базилик. Довести до кипения и снять с огня. **Подавать со сметаной.**







Gallina Blanca®





ПОПРОБУЙТЕ ЭТОТ БУЛЬОН! Вы не найдете никаких отличий. Прозрачный. Ароматный и наваристый. Идеальная основа для Вашего супа.

Именно так мастера Gallina Blanca и задумывали свою **НОВИНКУ** – готовый бульон, который ничем не отличается от того, как готовили бы его Вы.

Но! Вы все-таки заметите отличия. Только вот они Вас очень порадуют. Ведь теперь:

1. Вам не нужно тратить время на закупку продуктов. Gallina Blanca варит бульон из отборных ингредиентов.



2. Вы можете забыть о том, что нужно постоянно снимать пену или излишки жира и регулировать огонь. Домашний бульон Gallina Blanca – идеально прозрачный, ароматный и наваристый.
3. Вы можете появиться дома на час позже. Бульон уже готов. Вам осталось просто закончить суп. Куриный бульон подойдет как основа для легких супов с простыми рецептами, а мясной – для сложных и оригинальных супов. **Вы можете выбрать сами, что лучше для Вашего супа.**

Домашний бульон Gallina Blanca. Готов для Вашего супа!

айнтопф из лапши с брюссельской капустой



ЧТО НУЖНО:

- **400 г** пшеничной лапши
- **200 г** свинины без костей
- **1 ст. л.** растительного масла
- **0,5 л** **МЯСНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **1,2 л** воды
- **400 г** брюссельской капусты
- **1 ст. л.** мелко нарезанной зелени петрушки
- щепотка тертого мускатного ореха

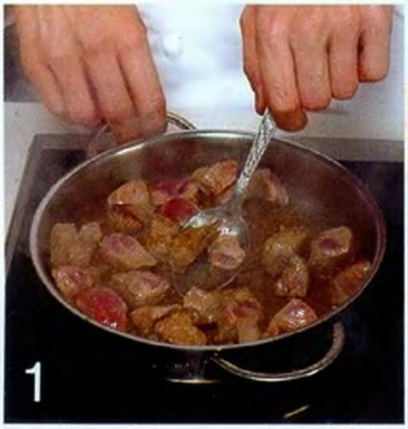
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 285,8 ккал
белки – 11,9 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 37,9 г

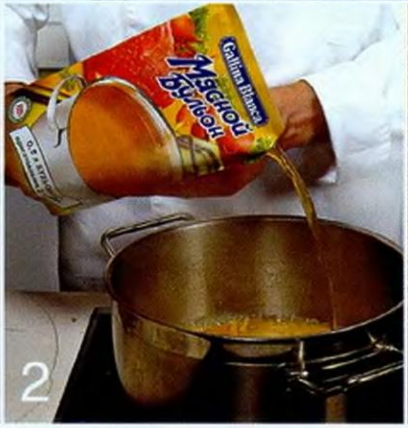
ЧТО ДЕЛАТЬ:

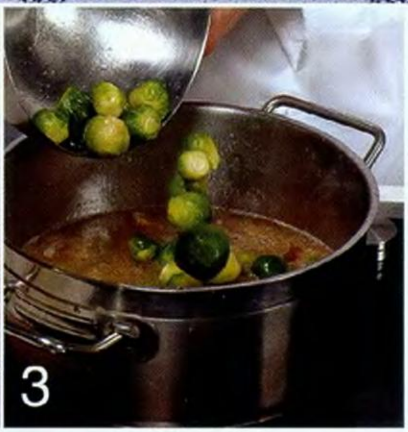
1 Мясо нарезать кусочками толщиной 1 см. Разогреть на сковороде масло, обжарить мясо со всех сторон на среднем огне, 7 мин. Снять с огня.

2 В кастрюле разогреть масло. Быстро обжарить в нем лапшу, 20 сек. Залить кипящей подсоленной водой и варить на медленном огне 5–7 мин. Затем влить **МЯСНОЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**.

3 Добавить мясо и брюссельскую капусту, варить 8–10 мин. Приправить суп мускатным орехом и петрушкой, дать закипеть и сразу же снять с огня.









жаркое из курицы

ЧТО НУЖНО:

1 курица весом 1 кг
2 луковицы
100 г изюма
100 г очищенных грецких орехов
100 г шампиньонов
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**

Для соуса:

1 ст. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**
400 г сметаны
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 1120 ккал
белки – 52,7 г, жиры – 87,1 г, углеводы – 31,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу разрубить на 8 кусков. Обвалять в **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЕ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA** и обжарить с обеих сторон. Лук нарезать полукольцами, грибы – соломкой, обжарить их в отдельной сковороде, 7 мин. Орехи обжарить на сухой сковороде, 3 мин., измельчить. Изюм промыть и обсушить.

2 **Приготовить соус.** В сотейнике растопить масло, добавить муку и обжарить, 3 мин. Постепенно влить сметану. Добавить 1 ст. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA** и прогреть 1 мин.

3 Разложить курицу в горшочки, добавить изюм, грибы, лук и орехи. Залить сметанным соусом. Поставить в духовку и тушить 20–25 мин. при 180 °С.


1



2


3


Неизменные традиции качества
РУССКАЯ
ЧАЙНАЯ КОМПАНИЯ
www.rusteaco.ru
НАГЛЫЙ ФРУКТ
ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА
Товар сертифицирован

овощи

картофельно-пшенная запеканка



Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 194,6 ккал
белки – 3,9 г, жиры – 9,9 г, углеводы – 22,4 г



1



2





3

ЧТО НУЖНО:

- **0,25** стакана пшена
- **1** стакан молока
- **2** картофелины
- **1** луковица
- **2,5 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пшено несколько раз промыть теплой водой. В кастрюле вскипятить молоко, всыпать пшено, уменьшить огонь до среднего. Варить 30 мин.

2 Картофель очистить, нарезать крупными кусками и отварить в слегка присоленной воде до готовности. Размять пестиком в пюре. Лук очистить, мелко порезать и обжарить в 0,5 ст. л. сливочного масла, 5 мин.

3 Разогреть духовку до 150 °C. Форму для выпекания смазать 1 ст. л. сливочного масла. Пшенную кашу смешать с картофельным пюре, обжаренным луком и оставшимся маслом, приправить по вкусу. Выложить в форму и поставить в духовку на 20–25 мин.



Лёгкость необыкновенная...
Рег. номера: П № 014796/01, П № 008860 от 26.05.2006 RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.
Фестал
Aventis
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.



картофельные пирожки с черносливом

ЧТО НУЖНО:

- **5** картофелин
- **50 г** сливочного масла
- **3** яйца
- **0,5** стакана молока
- **2 ст. л.** муки
- • соль по вкусу
- **100 г** чернослива без косточек
- • сливочное масло для обжаривания

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 166,5 ккал
белки – 3,3 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 18,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив вымыть, сложить в миску, залить кипятком и дать настояться, 10 мин. Откинуть на дуршлаг.

2 Картофель вымыть, отварить в мундире до готовности. Дать остыть, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке.

3 Добавить в картофель сливочное масло, 2 яйца и горячее молоко. Перемешать. Всыпать просеянную муку, немного посолить. Вымесить однородное тесто.

4 Скатать тесто в колбаску диаметром 4 см. Нарезать кусками толщиной 2 см.

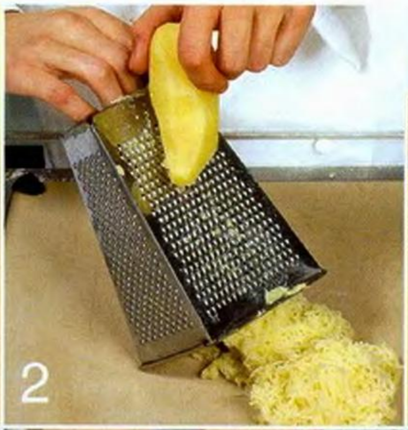
5 Размять каждый кусок теста в лепешку. Положить в центр 2–3 шт. чернослива. Подтянуть края к центру, защипать.

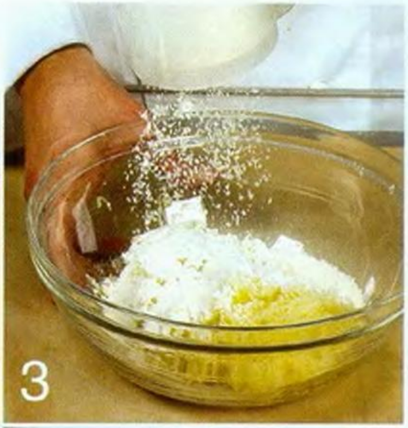
6 Смазать пирожки оставшимся яйцом. Обжарить в разогретом сливочном масле по 2 мин. с каждой стороны.

КСТАТИ

Картофельные пирожки можно приготовить и с другой начинкой, например с яблоками. Яблоки надо нарезать небольшими кубиками, удалив сердцевину, а затем припустить в 2–3 ст. л. воды 2 мин. А вот моченые яблоки не нуждаются в предварительной подготовке. Просто нарежьте их кубиками и заверните в картофельные лепешки.













пирог с мандаринами и кремом сабайон



ЧТО НУЖНО:

250 г готового слоеного теста
1,5 ст. л. муки
3 ст. л. сахара
4 мандарина
4 ст. л. сливового или абрикосового джема
• растительное масло для смазывания противня

Для крема сабайон:

4 яичных желтка
100 г сахарной пудры
180 мл десертного вина

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
1 порция: 267,5 ккал
белки – 3,7 г, жиры – 10,0 г, углеводы – 40,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт размером с используемый противень, уложить на него и присыпать смесью муки с 1 ст. л. сахара. Мандарины очистить, разобрать на дольки и выложить на тесто.

2 Из остатков теста сделать тонкие полоски и проложить ими ряды долек мандарина. Присыпать оставшимся сахаром и поставить в духовку на 30 мин. Поверхность готового пирога смазать джемом.

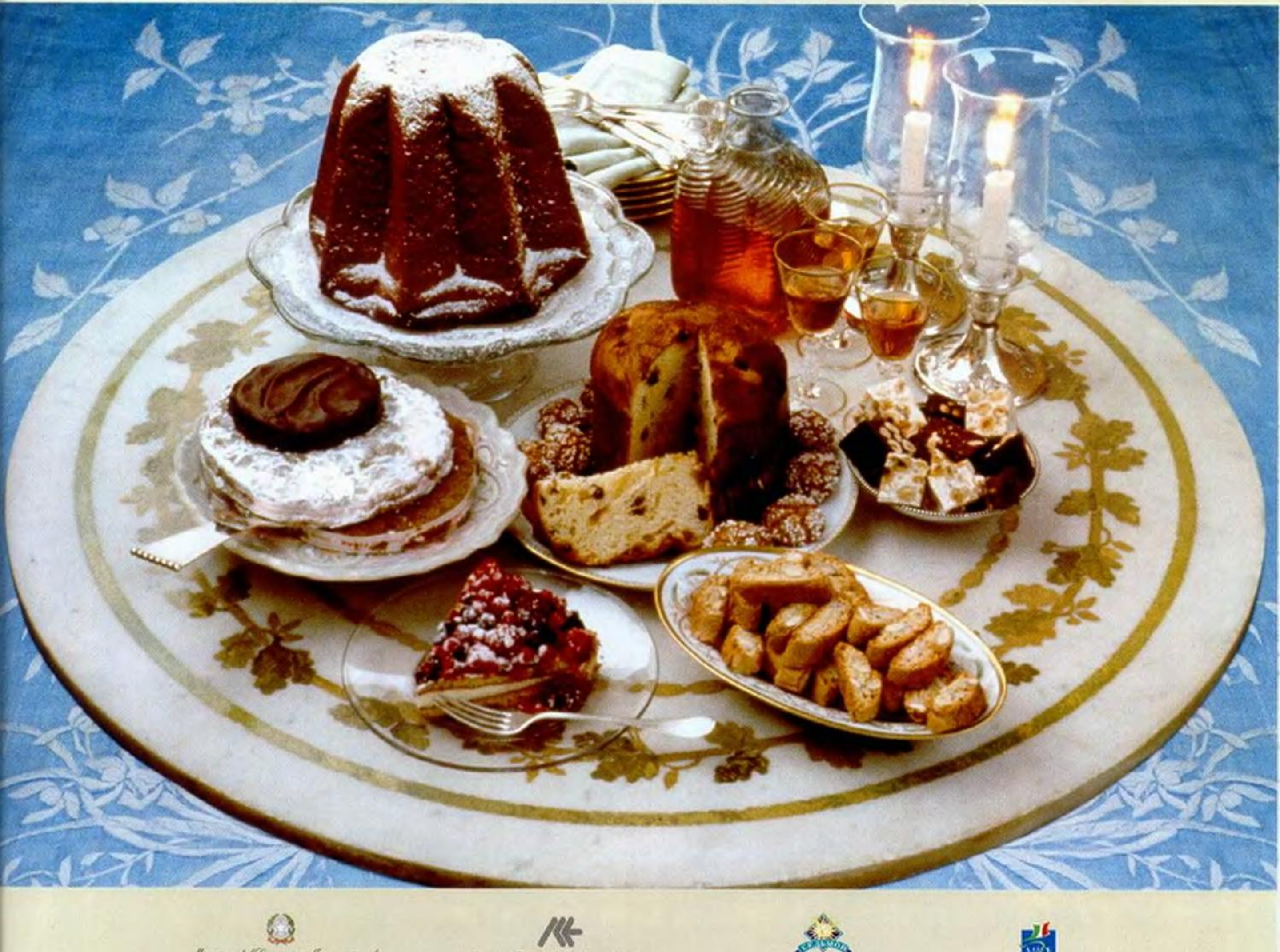
3 **Приготовить крем.** Миску с желтками, вином и сахаром поставить на водяную баню. Взбивать венчиком, пока смесь не загустеет, 10 мин. Снять миску с бани и взбивать еще 3 мин. Подать крем к готовому пирогу.













миндальный пирог с нектаринами

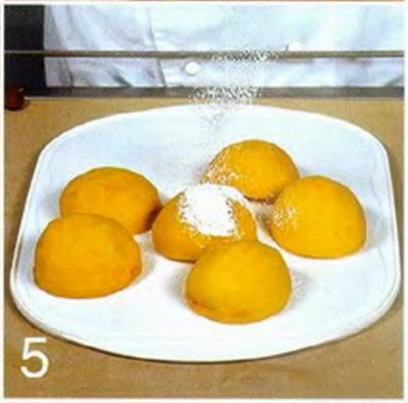
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8
1 порция: 543,1 ккал
белки – 8,3 г, жиры – 28,7 г, углеводы – 62,9 г











ЧТО НУЖНО:

Для теста:

100 г	сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания формы
200 г	муки + еще немного для присыпания формы
100 г	сахара
3	яичных желтка
•	щепотка соли
•	тертая цедра 1 лимона

Для начинки:

50 г	миндаля
50 г	сахара
50 г	сливочного масла
50 г	муки
1	яйцо
1	яичный желток
100 мл	сливок жирностью 35%
50 г	сдобного печенья
6	нектаринов
2 ст. л.	сахарной пудры

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Масло охладить, нарезать небольшими кусочками. Муку просеять в миску, добавить соль, сахар и масло. Перемешивать, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить цедру и желтки. Вымесить гладкое тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник минимум на 1 ч.

2 Круглую форму диаметром 24 см смазать маслом, присыпать мукой. Выложить тесто в форму, равномерно распределить его по дну и стенкам. Поставить в холодильник.

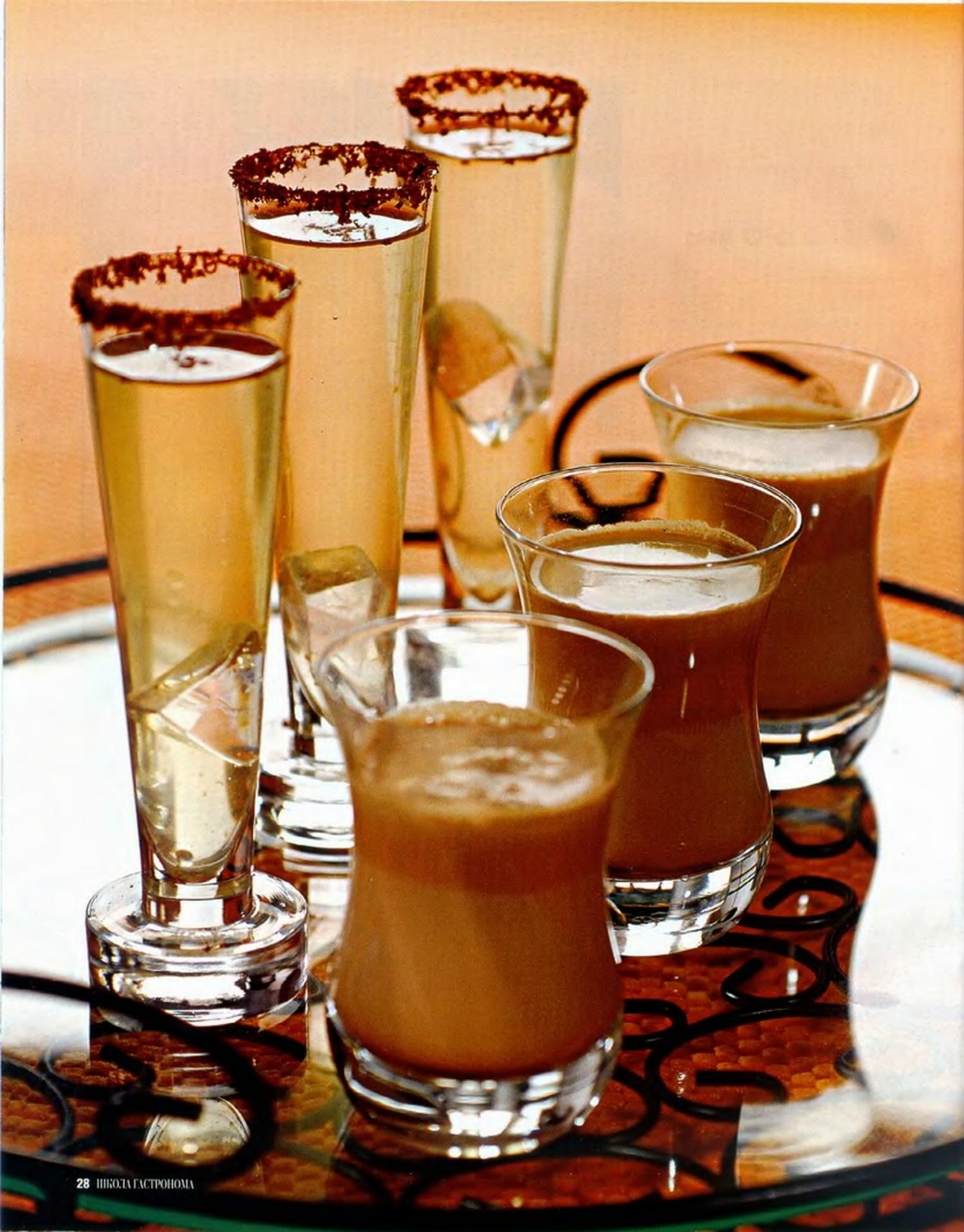
3 **Приготовить начинку.** Миндаль размолоть в комбайне вместе с сахаром, мукой и печеньем. Добавить сливки, сливочное масло, яйцо и желток, взбить до образования однородной массы. Поставить в холодильник на 30 мин.

4 Нектарины очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить косточки, затем положить в дуршлаг и опустить на 30 сек. в кипящую воду. Сразу же переложить в миску с ледяной водой.



5 Разложить половинки нектаринов на разделочной доске, посыпать сахарной пудрой и оставить на 5 мин.

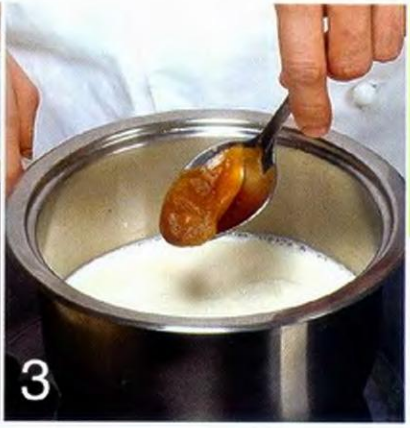
6 Разогреть духовку до 180 °C. Выложить начинку в форму, разровнять поверхность. Поверх начинки поместить нектарины срезом вниз. Выпекать 30 мин.

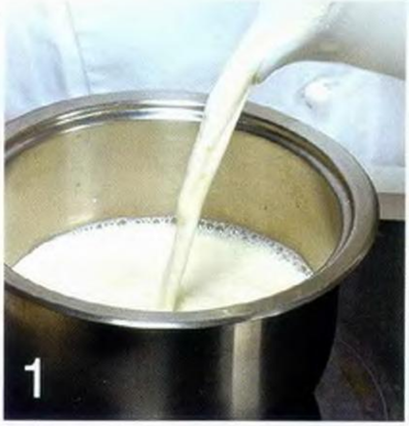


гватемальский любовный напиток

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 204 ккал
белки – 3,3 г, жиры – 8,5 г, углеводы – 24,0 г







ЧТО НУЖНО:

- **100 г** горького шоколада
- **0,5 л** молока
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2 ст. л.** меда
- **1,5 ст. л.** сахара
- **50 мл** рома
- щепотка кайенского перца
- соль на кончике ножа

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В горячем молоке растворить ванильный сахар и прогреть 1 мин. на медленном огне.

2 Шоколад разломать на кусочки, добавить в молоко. Влить в смесь 250 мл горячей воды.

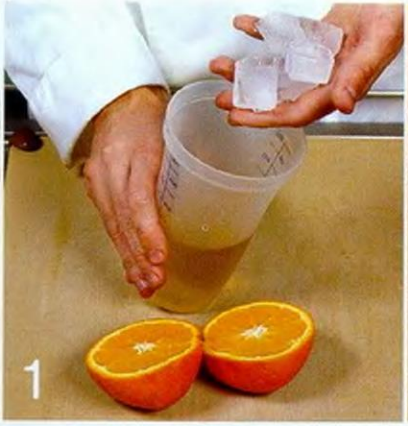
3 Добавить мед, сахар, ром и специи. Довести почти до кипения, но не кипятить. Подавать очень горячим.

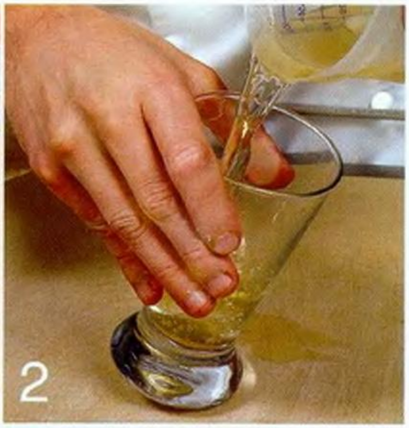
апельсиново-шоколадный мартини

ЧТО НУЖНО:

- **100 мл** водки
- **25 мл** ликера «Куантро»
- **25 мл** свежевыжатого апельсинового сока
- **2 ч. л.** какао-порошка
- **2 ч. л.** сахарной пудры
- **2** кусочка шоколада
- лед

Время приготовления: 5 мин.
Порций: 2
1 порция: 291,1 ккал
белки – 2,9 г, жиры – 5,2 г, углеводы – 24,5 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в шейкере водку, ликер и апельсиновый сок со льдом. Просеять какао и сахарную пудру, добавить в шейкер и встряхнуть, 20 сек. Шоколад натереть на мелкой терке.

2 Разлить коктейль в два высоких бокала. Края бокалов присыпать шоколадом.



школа кулинарного мастерства

Школе кулинарного мастерства исполняется 4 года

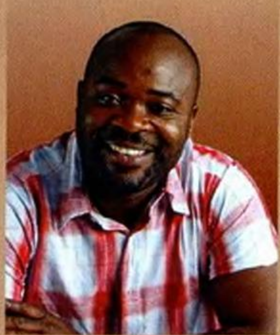
Мы первыми открыли для Вас увлекательный мир кулинарии.

мы открываем новый сезон!

Для занятий в ноябре мы пригласили лучших шеф-поваров столицы и приготовили много сюрпризов. Специально для вас – новые преподаватели, новые программы, новые цены.



Отправьтесь за последними теплыми деньками в солнечную Испанию вместе с Марком Эпштейном. Удивите своих гостей традиционной испанской паэльей, каталонским супом с фрикадельками, разнообразными тапас и вкуснейшим салатом с телятиной и хамоном.



Почувствуйте себя настоящим мужчиной и узнайте все о приготовлении мяса. Для искушенных ценителей – из самого сердца Африки – Ричард Нгум Нгум делится своими секретами. Семь способов прожарки мяса и эксклюзивные маринады и соусы.



Погрузитесь в сладостный мир безе и грильяжа вместе с Нонной Аксеновой. Отведайте ее эклеры с нежнейшим творожным кремом, йогуртовый торт и фирменный наполеон с яблоками, заслуживший признание самого президента Франции Жака Ширака.



Откройте для себя тайны загадочной ливанской кухни вместе с Фади Эль Омаром. Почувствуйте аромат Востока, приготовив настоящий табуле, мутабаль и хумус.

Темы занятий на ноябрь: **домашние обеды** –1500 руб., **японская кухня** –1500 руб., **домашняя выпечка** –1500 руб., **китайская кухня** –1500 руб., **курс для начинающих кулинаров, «от простого к сложному»** (1 занятие – 1300 руб., 4 занятия – 3600 руб.), **грузинская кухня** – 1500 руб., **декоративное оформление блюд и основы карвинга** – 1000 руб., **испанская кухня** – 2500 руб., **готовим мясо на гриле** – 1500 руб., **ливанская кухня** – 2500 руб., **итальянская паста** – 1500 руб., **универсальные возможности замороженных овощей** – 850 руб.

Осень может быть такой приятной… В особенности если порадовать себя вкусными блюдами, приготовленными в веселой компании.

проведите осень вместе с нами!



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: **natalia.kosheleva@idvz.ru**

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: **natalia.kosheleva@idvz.ru**

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

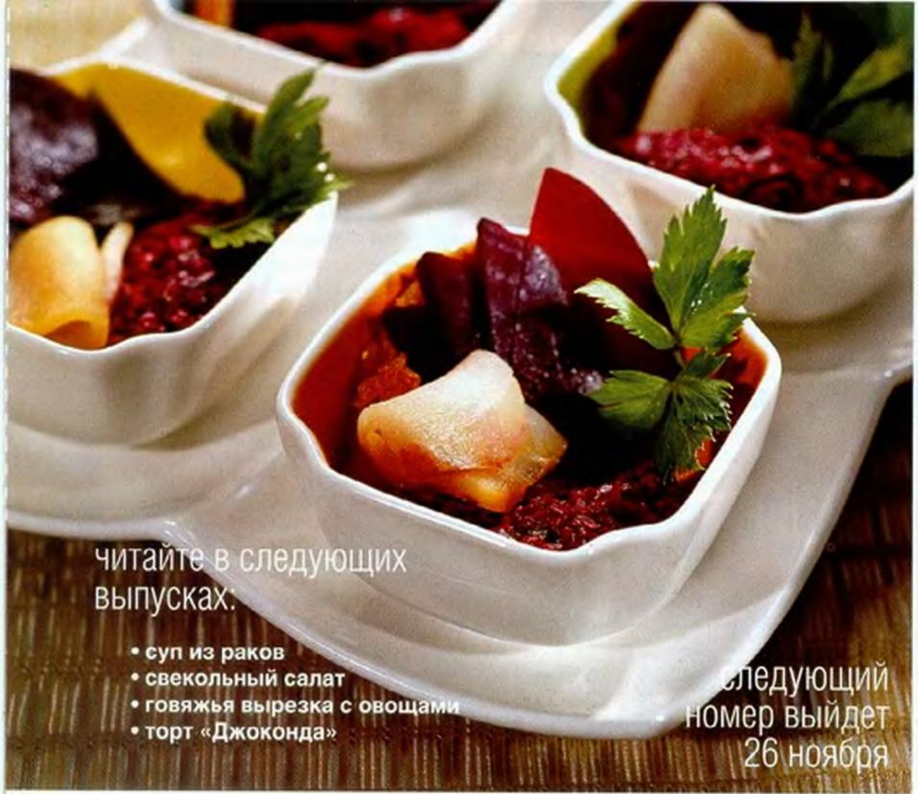
3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9691
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274



где купить

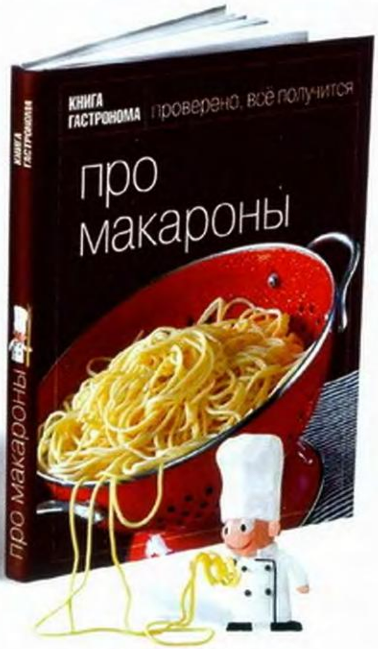
• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123,
www.zepter.com

• **Вино Sunrise**
«Седьмой континент», «Перекресток»,
«Пятерочка», «Метро»

• **Bosch**
www.bosch-bt.ru

НОВЫЙ ПРОЕКТ

журнала «Гастрономъ» и издательства «Эксмо»



продолжение следует

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 22 (96), ноябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 220 400 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.



[1] В акции принимают участие приправы Кнорр: Ароматная приправа, весом 75 гр. и 200 гр., Ароматная приправа Премиум, весом 75 гр. и 200 гр. Коды регистрируются с 1 ноября 2007г. по 31 января 2008г. включительно.

Информация об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве призов по результатам ее проведения, сроках, месте и порядке их получения см. на сайте www.knorr.ru или узнайте по телефону бесплатной горячей линии 8-800-333-50-60.

[2] Ориентировочная стоимость отправки sms: 6,47 - 7,54 руб. без НДС. Точную стоимость отправки sms уточняйте у операторов сотовой связи.

[3] Каждый месяц разыгрывается 1000 ложек, 10 холодильников и 1 кухонный гарнитур.

На правах рекламы



Представьте…
даже мужчины полюбят готовить



PG838R / PG838R-S / PG838R

С микроволновой печью Samsung Super Grille II каждый почувствует себя на кухне уверенно. Благодаря комбинации трех видов гриля – керамического, кварцевого и тэнового – блюдо равномерно прожаривается с обеих сторон, его не надо переворачивать, а время приготовления значительно сокращается. Сочное внутри, с аппетитной хрустящей корочкой – угощение, от которого невозможно отказаться. Super Grille II. Готовить – одно удовольствие.

SAMSUNG

Единая служба поддержки: 8-800-555-55-55 (звонок по России бесплатный).

Галерея Samsung: г. Москва, ул. Тверская, д. 9/17, стр. 1. www.samsung.ru. Товар сертифицирован. Реклама.